

Menus du 28 septembre au 04 octobre 2026

		lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
M I D I	Les entrées	Potage taillé	Potage Parmentier	Crème d'asperges	Potage du chalet	Crème de tomates	Consommé Célestine	Salade mêlée
	Les moments de toujours	Longeole	Filets de carrelet sauce nantaise	Escalope de dinde à la sauge	Steak haché et son jus	Pavé de colin à la provençale	Poulet sauté à l'estragon	Emincé de veau zurichois
		Pommes de terre vapeur	Riz basmati au curry	Coquillettes	Pommes de terre frites	Blé gourmet aux légumes	Polenta moelleuse	Rösti
		Fondue de poireaux	Fenouil braisé	Courge sautées	Haricots verts		Dés de courgettes	Haricots plats persillade
	Les desserts	Ananas au sirop	Prunes	Salade de fruits	Faisselle coulis de mûres	Coupe glacée assortis	Tarte aux fruits	Meringue et crème double
	Goûter	Spritz	Sacristain	Petits Suisses	Corbeille de fruits	Cake marbré	Salade d'oranges	Cuchaule
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Bouchée à la Reine au poulet	Cannelloni ricotta épinards	Gratin de chou-fleur	Omelette aux herbes	Fromage frais aux fines herbes	Risotto aux fruits de mer et brunoise de céleri	Spaghetti sauce tomate basilic
		Salade verte	Grana Padano	Assiette de jambon blanc	Tomates à la provençale	Pomme de terre grenaille		Grana Padano
		Crème pistache	Parfait glacé au café	Strudel aux pommes	Pain perdu crème anglaise	Poire à l'anis	Yoghourt aux myrtilles	Compote pomme-poire

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.